



## DES JUJUBES MAISON!

**CHEZ CROQUARIUM,  
ON TRANSFORME DE SIMPLES  
RECETTES EN EXPÉRIENCES  
AMUSANTES ET  
ENRICHISSANTES QUI  
PERMETTENT AUX PETITS  
COMME AUX GRANDS  
D'EXPLORER ET D'EXPRIMER  
LEURS GOÛTS ET DÉGOUTS.**

Pour notre activité de jujubes, nous avons retenu la recette proposée par Ricardo.



Image tirée du site de Ricardo Cuisine  
© Ricardo

Recette : 35 minutes  
Ménage : 17 minutes !  
On mange les jujubes... 8 heures plus tard

### LES INGRÉDIENTS DE BASE

Un ou plusieurs enfants.  
Avoir environ une heure devant soi.  
Un zeste de tolérance au désordre.  
Quelques grandes respirations mantra  
proposé : le souvenir du plaisir de cuisiner  
ensemble sera beaucoup plus grand que la  
réussite d'un jujube "parfait".  
Le goût d'ajouter un moment positif et  
amusant à vos souvenirs.

Vous connaissez vos enfants et leurs  
habiletés. Pour que tous aient du plaisir, il est  
important de ne pas leur confier des tâches  
trop complexes, mais faites-leur aussi  
confiance.

Sous supervision, ils peuvent faire plusieurs  
étapes de la recette (et voyez leur fierté  
d'avoir fait leurs propres jujubes seuls!)

Pour ce qui est de leurs goûts, ne présumez  
de rien, laissez-les explorer librement, ils  
pourraient bien vous surprendre!

.....

**Après vous être assurés d'avoir les  
ingrédients de base ci-dessus, consultez  
la recette *Jujubes tarte aux pommes* de  
l'équipe de Ricardo et suivez les étapes ci-  
après.** ([https://www.ricardocuisine.com/  
recettes/7208-jujubes-tarte-aux-pommes](https://www.ricardocuisine.com/recettes/7208-jujubes-tarte-aux-pommes))



## DES JUJUBES MAISON!

### ÉTAPES

1. Versez différents jus de fruits dans de petits verres et invitez les enfants à choisir leur préféré et à tenter de deviner leur **goût**, faites-le vous aussi!
2. Proposez différentes épices et mettez votre **odorat** à contribution. Ça sent bon ou pas, ça me rappelle... Noël, le parfum de tante Marie-Claude, le spaghetti de grand-papa. Il n'y a pas de mauvaises réponses.
3. Guidés par votre **odorat**, expérimentez les associations jus-épices (à petite dose) et trempez-y les lèvres Si vous le voulez : on n'oblige jamais à mettre en bouche! Retenez les mélanges qui vous inspirent, ou pas. Surveillez le dosage d'épices, souvent une minuscule pincée suffit!
4. Maintenant que le choix des principaux ingrédients est fait, suivez la recette et laissez-vous inspirer par les **variations sensorielles** que nous vous proposons.



.....

### PSST!

**Attention lorsque vous explorez les aliments avec votre nez.** On ne veut pas inspirer des aliments volatiles comme le sucre ou des épices moulus. Pour éviter cette situation, humectez le dos d'une cuillère que vous trempez ensuite dans l'aliment. L'aliment collera ainsi à la cuillère et pas à votre nez!

**Laissez aux enfants la surprise** de la transformation de la texture jus-gélatine! Les mains propres, on peut même toucher pendant le processus, réactions garanties!

.....



## DES JUJUBES MAISON!

### VARIATIONS SENSORIELLES AU GOÛT

On s'amuse, on découvre... des choses qu'on aime, d'autres moins et certaines pas du tout. On se donne le droit et le temps.

.....

#### VUE

Couleurs de jus ou colorant alimentaire  
Superposez deux couches de couleurs différentes (une fois la première solidifiée)

Découpez à l'emporte-pièces pour varier les formes.

Colorez le sucre à glacer, vous pouvez utiliser du cacao, curcuma, chlorophylle, poudres de betterave, de canneberge, de tomates séchées.

#### TOUCHER

Ajoutez des fruits séchés ou éclats de noix (après avoir verser dans le moule)

Ajoutez à l'enrobage de sucre à glacer de la noix de coco, des brisures de bonbons, du chanvre écalé



#### ODORAT (arômes)

##### Pour le mélange

Épices en poudre variées (cannelle, vanille, gingembre, cardamome, anis, réglisse, muscade, mélange chai)

Jus variés (pomme, orange, poire, raisin, mangue)

Infusions (menthe, hibiscus, mélisse, thym)

##### Pour huiler le moule

Huiles variées (noisette, noix)

Eau florale (fleur d'oranger, rose)

##### Pour l'enrobage

Sucre parfumé (sucre à glacer à la vanille, à la menthe, ou de fleurs, sucre de fruits)

#### GOÛT (saveurs et autres sensations)

##### Pour l'enrobage

Sucre salé en ajoutant de la fleur de sel

Sucre acidulé, en ajoutant 1 à 2 c. à thé d'acide citrique (vendu en pharmacie)

Sucre pétillant (vendu en épicerie)

Sucre brûlant en ajoutant du gingembre en poudre

